

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sisa makanan (*plate waste*) merujuk pada makanan yang telah disajikan kepada pasien tetapi tidak dikonsumsi sepenuhnya (Fiori et al., 2025). Permasalahan sisa makanan menjadi perhatian serius dalam pelayanan gizi rumah sakit karena merupakan salah satu indikator mutu pelayanan gizi, berdasarkan Standar Pelayanan Minimal (SPM) menetapkan batas maksimal sisa makanan $\leq 20\%$ (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2013). Pada pasien diabetes melitus, tingginya sisa makanan dapat menyebabkan asupan gizi tidak tercukupi, sehingga meningkatkan risiko malnutrisi, terutama karena kebutuhan metabolik khusus pada pasien diabetes melitus (Fiori et al., 2025). Selain itu, sisa makanan juga menimbulkan kerugian finansial sebesar 15-20% dari total biaya pengadaan dan pengolahan makanan untuk biaya pengelolaan limbah sisa makanan (Sumardilah, 2022). Oleh karena itu, diperlukan upaya untuk menurunkan sisa makanan pada pasien, salah satunya melalui penerapan diet khusus bagi penderita diabetes melitus.

Diet diabetes melitus merupakan pengaturan pola makan untuk membantu pasien dalam memperbaiki kebiasaan makan dan mendapatkan kontrol metabolik yang lebih baik, dengan tujuan utama mempertahankan kadar glukosa darah mendekati normal, mencapai dan mempertahankan berat badan ideal, serta mencegah komplikasi baik jangka pendek maupun jangka panjang (Hijriana, I & Husna, C, 2023). Dalam pelaksanaannya, diet diabetes melitus menekankan pada pengaturan jumlah, jenis, dan jadwal makan atau yang dikenal dengan prinsip 3J (Jenis, Jumlah, Jadwal), dimana makanan yang disajikan telah disesuaikan dengan kebutuhan individu untuk menjaga kestabilan kadar gula darah (Hijriana, I & Husna, C, 2023). Namun, meskipun diet diabetes melitus telah diterapkan di rumah sakit, kenyataannya sisa makanan pada pasien diabetes melitus di berbagai rumah sakit masih tergolong tinggi.

Beberapa penelitian sebelumnya telah mengidentifikasi adanya permasalahan mengenai tingginya sisa makanan pasien diabetes melitus. Penelitian di salah satu rumah sakit yang berada di Lampung menunjukkan bahwa sisa makanan pasien diabetes melitus mencapai 38,98% (Dalimunthe et al, 2023). Selain itu, di Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Undata Palu sisa makanan pasien diabetes melitus mencapai 50,9% dengan sisa tertinggi pada lauk nabati sebesar 76,7% lalu sayur sebesar 70%, lauk hewani 63,3%, makanan pokok 40%, dan buah 10% (Tombokan et al., 2024). Hasil observasi awal yang dilakukan di Rumah Sakit Panti Rini menunjukkan bahwa sisa makanan pada pasien diabetes melitus masih mencapai 28,25%, dengan sisa makanan tertinggi yaitu sayur 46%, makanan pokok 25%, lauk hewani 21%, dan lauk nabati 21%, meskipun pasien diabetes melitus setuju jika variasi menu dan cita rasa pada makanan yang disajikan sudah baik (Instalasi Gizi RS Panti Rini, 2025). Hal ini menunjukkan bahwa persentase sisa makanan di beberapa rumah sakit masih lebih dari 20% sehingga penyebab masalah tersebut perlu dikaji lebih lanjut.

Tingginya sisa makanan pasien dapat disebabkan oleh faktor internal maupun eksternal. Faktor internal berasal dari pasien mencakup keadaan klinis dan patologis pasien seperti perubahan nafsu makan, perubahan indra pengecap, gangguan menelan (disfagia), stres dan lamanya dirawat. Faktor eksternal dari manajemen penyajian makanan yang mempengaruhi sisa makanan adalah rasa, aroma, besar porsi dan variasi menu, tekstur, sikap petugas, ketidak tepatan waktu makan atau jadwal makan, suasana tempat perawatan, dan adanya makanan dari luar rumah sakit (Kementerian Kesehatan RI, 2013). Penelitian di Rumah Sakit Imanuel Lampung menyatakan diantara faktor lainnya, cita rasa dan variasi menu berhubungan dengan adanya sisa makanan pasien (Dalimunthe et al, 2023). Hasil penelitian di RSUD Anutapura Kota Palu juga menunjukkan bahwa minimnya variasi menu dan cita rasa makanan yang kurang sesuai menjadi faktor utama tingginya sisa makanan, terutama pada pasien dengan masa rawat inap yang lama (Suharso et al., 2023).

Cita rasa makanan merupakan salah satu faktor eksternal yang berperan penting dalam meningkatkan asupan makanan yang dikonsumsi oleh pasien. Rasa yang sesuai preferensi seperti tidak terlalu hambar, tidak terlalu asin, dan memiliki keseimbangan bumbu dapat meningkatkan nafsu makan pasien (Putri & Rizkiyani, 2021). Pada pasien dengan diet diabetes melitus, pembatasan gula, garam, dan lemak seringkali menyebabkan makanan terasa hambar dan kurang menggugah selera. Hal ini diperparah oleh kondisi hipogeusia yang umum terjadi pada pasien diabetes tipe II, di mana terjadi penurunan kemampuan merasakan rasa manis, asam, dan asin dibandingkan dengan individu sehat (Catamo et al., 2021). Penelitian di RSUD Idaman Banjarbaru melaporkan bahwa pasien dengan persepsi negatif terhadap cita rasa makanan lebih cenderung menyisakan makanan mereka (Nisa & Farhat, 2018). Hal serupa juga terjadi di RSUD Teluk Kuantan yang menunjukkan hubungan signifikan antara persepsi cita rasa dan sisa makanan, dimana kualitas cita rasa dapat meningkatkan konsumsi makanan oleh pasien (Oktaviani et al., 2023). Berdasarkan hasil dari beberapa penelitian tersebut, cita rasa makanan berperan penting dalam menentukan tingkat konsumsi makanan pasien rawat inap.

Selain cita rasa, variasi menu juga merupakan faktor eksternal yang berhubungan dengan sisa makanan. Menu yang disajikan pada pasien perlu bervariasi karena dapat meningkatkan nafsu makan, sehingga asupan gizinya akan terpenuhi. Selain itu, jenis makanan yang dihidangkan secara berulang dalam waktu singkat akan menimbulkan kebosanan pada pasien (Wirasamadi et al., 2017). Variasi jenis bahan makanan, cara pengolahan makanan, dan kombinasi warna makanan secara signifikan dapat mempengaruhi penerimaan pasien terhadap makanan di rumah sakit hingga 25% dan dapat mengurangi tingginya sisa makanan (Anggraeni & Susanti, 2023). Hal ini memperkuat pentingnya peran cita rasa dan variasi menu sebagai faktor yang perlu ditelaah lebih lanjut dalam upaya menurunkan sisa makanan pada pasien rawat inap.

Sebagian besar studi sebelumnya berfokus pada pasien rawat inap secara umum, tanpa mempertimbangkan kebutuhan diet khusus seperti pada pasien diabetes

melitus yang harus membatasi konsumsi gula, garam, dan lemak (Ismawanti et al., 2020). Padahal, pembatasan tersebut dapat memengaruhi cita rasa makanan dan berdampak pada daya terima pasien. Oleh karena itu, penelitian ini penting dilakukan untuk mengidentifikasi pengaruh cita rasa dan variasi menu terhadap sisa makanan pada pasien diet diabetes melitus di Rumah Sakit Panti Rini Kalasan. Tingginya angka sisa makanan berpotensi mengganggu pemenuhan kebutuhan gizi pasien serta menurunkan efisiensi pelayanan gizi. Hasil penelitian diharapkan menjadi dasar perbaikan mutu makanan rumah sakit, baik dari aspek rasa maupun variasi menu, sekaligus mendukung pencapaian Standar Pelayanan Minimal dan keberhasilan terapi gizi bagi pasien diabetes melitus. Dengan demikian, upaya ini tidak hanya dapat menurunkan jumlah sisa makanan, tetapi juga berkontribusi pada optimalisasi manajemen pelayanan gizi rumah sakit secara menyeluruh.

1.2 Rumusan masalah

1.2.1 Apakah terdapat hubungan antara cita rasa makanan dengan sisa makanan pada diet diabetes melitus di Rumah Sakit Panti Rini Kalasan?

1.2.2 Apakah terdapat hubungan antara variasi menu dengan sisa makanan pada diet diabetes melitus di Rumah Sakit Panti Rini Kalasan?

1.3 Tujuan

1.3.1 Tujuan Umum :

Mengetahui hubungan antara cita rasa makanan dan variasi menu dengan sisa makanan pada diet diabetes melitus di Rumah Sakit Panti Rini.

1.3.2 Tujuan Khusus :

1.3.2.1 Menggambarkan sisa makanan pada pasien dengan diet diabetes melitus di Rumah Sakit Panti Rini Kalasan.

1.3.2.2 Menggambarkan cita rasa makanan diet diabetes melitus di Rumah Sakit Panti Rini Kalasan.

1.3.2.3 Menggambarkan variasi menu makanan diet diabetes melitus di Rumah Sakit Panti Rini Kalasan.

1.3.2.4 Menganalisis hubungan antara cita rasa makanan dan variasi menu dengan sisa makanan pada pasien diet diabetes melitus di Rumah Sakit Panti Rini Kalasan

1.4 Manfaat

1.4.1 Manfaat dalam Bidang Akademik:

Hasil penelitian ini dapat menjadi tambahan informasi dan studi literatur bagi penelitian selanjutnya yang berkaitan dengan cita rasa makanan dan variasi menu terhadap sisa makanan pada diet diabetes melitus (DM) di rumah sakit.

1.4.2 Manfaat bagi Praktisi di Rumah Sakit:

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi dasar dalam evaluasi cita rasa makanan serta variasi menu diet diabetes melitus (DM).